



# MENU DES FÊTES 2023

**69\$**  
/pers.

## AMUSE-BOUCHE

Saumon fumé sur craquelin de seigle

## ENTRÉES

### Salade frisée

pommes, lardons et vinaigrette au cidre et au gras de canard

= OU =

### Crème de potiron gratinée au fromage Oka L'Artisan

courge musquée et croûton de pumpernickel

## PLATS PRINCIPAUX

### Ravioli farcis au veau

jus de veau crémé à la sauge, champignons sauvages, épinards, oignons perlés, poireau grillé émincé et fromage Louis d'Or

= OU =

### Ombre de l'Arctique

petits pois, lentilles Béluga, pistaches, fleurons de chou-fleur, piments doux, caviar mullet et beurre blanc à l'oseille

= OU =

### Flanc de bœuf

purée de pommes de terre au beurre et au thym, sauce bordelaise, mini-légumes et oignons cipollini confits

## DESSERT

### Gâteau au fromage

avec coulis de fruits rouges et crumble vanillé

Recevez 10 % de vos achats  
de nourriture en points sur  
votre carte-fidélité

(100 \$ = 10 points = 10 \$)

Avec une telle remise, ce  
serait fou d'aller ailleurs!



LE CAFÉ DU THÉÂTRE





# MENU DES FÊTES 2023

MIDI **49\$** /pers.

## ENTRÉES

**Soupe de saison**

= OU =

### **Salade César du Café**

lardons fumés, Louis d'Or et croûtons rustiques

= OU =

### **Rillettes de canard**

purée de pommes à la berce, canneberges, oignons perlés marinés, miel Les Jardins Apicoles des Frontières et pain brioché

## PLATS PRINCIPAUX

### **Ravioli farcis au veau**

jus de veau crémé à la sauge, champignons sauvages, épinards, oignons perlés, poireau grillé émincé et fromage Louis d'Or

= OU =

### **Tartare de saumon**

Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette, persil et caviar de saumon; servi avec frites ou salade

= OU =

### **Cuisse de canard**

mousseline de céleris-raves, pleurotes Marie-Anne rôtis et mini-légumes au beurre, sauce ail noir, noyer et mélisse et kale frit

## DESSERT

**Crème brûlée à la vanille**

Recevez 10 % de vos achats de nourriture en points sur votre carte-fidélité

(100 \$= 10 points=10 \$)

Avec une telle remise, ce serait fou d'aller ailleurs!



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

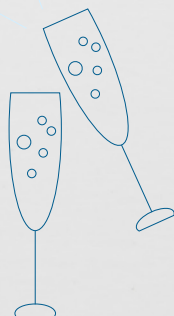




# MENU DES FÊTES 2023

**35\$**  
/pers.

**LE CAFÉ DU THÉÂTRE**  
**1 consommation + bouchées**



**Huître et sa mignonnette**

**Pizza, huile d'ail, feta et tomate confite**

**Saumon fumé, concombre, blini, crème d'aneth et chutney d'oignons rouges**

**Tartare de bœuf sur croûton**

Recevez 10 % de vos achats  
de nourriture en points sur  
votre carte-fidélité

(100 \$ = 10 points = 10 \$)

Avec une telle remise, ce  
serait fou d'aller ailleurs!



LE CAFÉ DU THÉÂTRE